Rekord-Sterne in Deutschland: 341 Top-Restaurants geehrt!

Der Guide Michelin 2025 zeichnet in Deutschland rekordverdächtige 341 Restaurants aus, darunter 10 mit drei Sternen.

Pforzheim, Deutschland - Am Dienstag wurde in Frankfurt feierlich die Vergabe der neuen Michelin-Sterne für die Spitzenküchen in Deutschland bekanntgegeben. Ein neuer Rekord wurde aufgestellt: In diesem Jahr dürfen sich insgesamt 341 Restaurants über mindestens einen Stern freuen, die höchste Zahl, die der Guide Michelin jemals in Deutschland vergeben hat. [pz-news] berichtet, dass diese Entwicklung die hohe Qualität und Vielfalt der Gastronomie in Deutschland unterstreicht.

Mit 12 Restaurants, die die begehrte Auszeichnung von drei Sternen erhalten haben, kann sich die kulinarische Landschaft ordentlich sehen lassen. Unter diesen neuen Dreistern-

Restaurants befinden sich das ȝRestaurant Haerlinȝ unter Küchenchef Christoph Rüffer in Hamburg und ȝTohru in der Schreibereiȝ mit dem talentierten Tohru Nakamura in München. Somit gibt es nun insgesamt 10 Restaurants, die mit drei Sternen ausgezeichnet sind, darunter bekannte Häuser wie ȝRutzȝ in Berlin und das ȝBareissȝ in Baiersbronn.

Eine Blütenpracht von Auszeichnungen

Insgesamt wurden 47 Restaurants mit zwei Sternen geehrt, darunter fünf Neulinge wie ȝOswalds Gourmetstubeȝ in Teisnach und ȝAtama by Martin Stoppȝ in Sankt Ingbert. Zudem erhielten 282 Restaurants einen Stern, wovon 30 in diesem Jahr neu hinzugekommen sind. Eher umweltbewussten Küchen wurde mit 80 Grünen Sternen Anerkennung zuteil, davon 14 frisch verliehen. Dies zeigt, dass Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen können.

Die Sternevergabe ist ein spannendes Rennen, in dem auch 33 Küchen an Boden verloren haben, weil sie entweder ihre Pforten schließen oder ihre Konzepte umgestalten mussten. Anonyme Tester bewerten die Restaurants nach strengen Kriterien wie der Qualität der Zutaten, der persönlichen Note des Küchenchefs und einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis, so [spiegel].

Feierlichkeiten und Ehrungen

Die Veranstaltung dieser Sternevergabe war nicht nur für die Restaurants von Bedeutung, sondern auch für die gesamte Gastronomie-Gemeinschaft. Zum ersten Mal wurde in Deutschland der Cocktail Award verliehen, welcher an Michele Heinrich aus dem ȝYaldyȝ in Frankfurt ging. Weitere Ehrungen gingen an Marie-Helen Krebs, die den Sommelier Award erhielt, während Claus-Peter Lumpp mit dem Mentor-Chef-Award und Luis Hendricks mit dem Young-Chef-Award ausgezeichnet wurden.

Der Guide Michelin, der 1910 ins Leben gerufen wurde, feiert mit

dieser umfangreichen Liste ein weiteres Jahr voller kulinarischer Höhenflüge. Seit 1926 vergibt er Sterne für erstklassige Gastronomie, und die erste Verleihung in Deutschland fand 1966 statt. Es ist spannend zu sehen, wie sich die Gastronomieszene weiterhin entwickeln wird, insbesondere mit so vielen neuen und talentierten Köchen, die ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen.[michelin]

Wer mehr über die ausgezeichneten Restaurants erfahren möchte, findet die vollständige Michelin-Sterneliste im Michelin Newsroom sowie in der dazugehörigen App für iOS und Android.

Details	
Ort	Pforzheim, Deutschland
Quellen	• www.pz-news.de • www.spiegel.de • news.michelin.de

Besuchen Sie uns auf: nag-bw.de